

Veneellinen pohjoisten vesien antimia Saagassa

Menu voimassa 15.1.-18.4.2019



RAVINTOLA

SAAGA
– Lapin makuja bulevardilla –

Utta ja ainutlaatuista keskellä Helsinkiä!

Saagan aito lappilainen puuvene on täytetty jäähileellä ja tarjolla on todellinen kalastajan saalis. Jäähilevene on näyttävä kokonaisuus kalatuotteineen ja lisukkeineen. Kalapöydän jälkeen lappilaista makumatkaa on hyvä jatkaa lämpimällä pääruoalla, jonka tarjoilemme pöytään. Kalapöytään sisältyy herkullinen jälkiruoka.

Hinta

- ♥ Kalapöytä ja jälkiruoka, kun tilaat lisäksi pääruoan 26,00
- ♥ Pelkkä kalapöytä ja jälkiruoka 32,00

Kalapöytä jäähileveneessä

Graavattua sateenkaarirautua, merilevää ja Saagan "satsikia" (L,G,P)

Sillikimara ja villakuoreenmätiä (M,G,P)

Poltettua merilohisashimia, talon soijaa ja piparjuurta (M,P & G soijaa lukuun ottamatta)

Lämminsavusiikaa, osterikreemiä ja fenkolia (M,G,P)

Sitruuna-sinappisilakkaa (M,G,P)

Turskabrandadea ja savustettua valkosipulia (L,G,P)

Jokirapuskagenilla täytettyjä yhdentuulenhattuja (L,P)

Savustettuja katkarapuja ja mustaa aiolia (M,G,P)

Vihersimpukoita kuoressaan, punasipulia ja havumajoneesia (M,G,P)

Speltti-omena-pinaattisalaattia ja suolakalalastuja (L,P)

Tervapaahdettuja punajuuria ja sinappikaalia (M,G,P)

Valikoituja salaatinlehtiä ja hillavinegretti (M,G,P)

Vuolukermalla ryyditetty villisienisalaatti (L,G,P)

Saagan ohrarieskaa (L,P), Lapin limppua (L,P) ja kirnuvoita (L,G,P)

Keitetyjä perunoita ja tillivoisulaa (L,G,P)

Jälkiruoka

Lappapuuroa, lakritsijäätelöä ja tyrni-karamellikastiketta (L,P)

Lämpimät pääruoat

Poron paistikäristys padasta pottumuusia, maustekurkkua ja puolukkaa
+ 24,00 (L,G,P)

Talon härkäpapukäristys pottumuusia, maustekurkkua ja puolukkaa (kasvisannos)
+ 22,00 (L,P)

Hillamarinoitua hiilinieriää, pinaatti-puikulapyreetä, maa-artisokkaa ja hilla-voikastiketta
+ 28,00 (L,G,P)

Katajavoissa paahdettua poron fileetä sekä rilletä, hiillostettua ruusukaalia, tatti-puikulakakkua ja tummaa herukkakastiketta
+ 39,00 (L,G,P)

Oletko maistanut karhua?
Nyt olisi hyvä mahdollisuus!
50 g Kainuun ylikypsää karhua lie-messään, kuksasta tarjoiltuna
+ 15,00 (M,G,P)
(annos on maistelukokoinen)

L=Laktoositon • M=Maidoton
G=Gluteeniton • P=Pähkinätön